



LES ENTRÉES

STARTERS

Velouté de Courges, Crème Légère et Condiments Pumpkin Soup, Light Cream and Condiments	14 €
Les Haricots Verts en Salade aux Herbes et Noisettes Torréfiées Green Bean Salad with Torefiees Nuts	15 €
Salade de l'Alpage : Salade Verte, Tomates, Fromage de Chèvre, Croûtons, Champignons, Noix Alpage Salad : Green Salad, Tomato, Goat Cheese, Bread Croutons, Mushrooms and Walnut Salad	16 €
Les Œufs de l'Alpage Fried Eggs, Spinach and Aged Tome Shaving	15 €
Terrine de Campagne et Taverne Toastée Countryside Terrine with Taverne Toast	15 €

LES SPÉCIALITÉS FROMAGES

CHEESE SPECIALITIES

Fondue Savoyarde au Comté Plénitude et Beaufort d'Eté (minimum 2 personnes) <i>Lauréat du concours de la meilleure Fondue de Megève 2020 - Toquicimes</i>	40 € / pers
Fondue Aux Cèpes (minimum 2 personnes)	45 € / pers
Fondue à la Truffe Noire (minimum 2 personnes)	60 € / pers
Raclette au Lait Cru (minimum 2 personnes)	40 € / pers
Reblochonade (minimum 2 personnes)	40 € / pers
Le Berthoud (Morbier Fondu – Madère – Ail) En deux Services	36 € / pers
La Tartiflette	36 €

Tous nos plats sont servis avec des pommes de terre en robe des champs (sauf fondue et tartiflette), charcuterie et salade.

LES SPÉCIALITÉS VIANDES

MEAT SPECIALITIES

Braséade de Bœuf et Veau (minimum 2 personnes)	40 € / pers
Pierrade de Bœuf et Veau (minimum 2 personnes)	40 € / pers

Origine : France

Tous nos plats sont servis avec des frites fraîches maison ou des pommes de terre en robe des champs.

Trio de sauces "maison"

(Curry – Crème Ciboulette – Tartare).

Suppléments : Charcuterie : 8 € / pers – Viande 250 g : 19 € / pers – Fromage 250 g : 19 € / pers.

Toutes nos préparations sont faites maison. Les prix sont nets service compris – Allergènes sur demande
All our dishes are homemade. Prices are net. service included – Allergens on request

LES DESSERTS

DESSERTS

La Poire Pochée Myrtille, Sablé Epices Poached Pear with Blueberry, Spices Sable	11 €
Le Choux Craquelin Façon Paris Brest, Glace Noisette Crusty Donut like a Paris Brest, Nuts Ice Cream	11 €
L'Incontournable Mont Blanc Vu de Megève Unmissable Mont Blanc from Megève	11 €
Le Baba au Rhum Bumbu, Chantilly Légère à la Vanille Bourbon et Fruits Rouges Bumbu Rhum Baba, Light Bourbon Chantilly Cream and Red Fruits	11 €
Le Fromage Blanc, Miel de Haute Savoie et Fruits Rouges Whipped Cheese, Local Honey and Red Fruits	11 €
Le dessert du Jour Dessert of the Day	11 €
Les Agrumes Frais en Salade infusés à la Verveine, Tuile Acidulée Citrus Salad with Infused Verbena and Citrus Tuile	11 €
Les Glaces et Sorbets de Votre Choix (3 Boules) Ice Cream and Sorbets (3 Scoops)	11 €
Les Griottes à l'Eau de Vie et Glace Yaourt Cherries to the Brandy, Yogurt Ice Cream	13 €
La Mandarine Givrée et Shot de Mandarine Napoléon Impériale Frozen Mandarin Sorbet, Shot of Mandarin Napoleon Imperial	13 €

Toutes nos préparations sont faites maison par notre équipe de cuisine et de pâtisserie.
Les prix sont net service compris- Allergènes sur demande

All our dishes are homemade. Prices are net service included- Allergens on request